



UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID

PROCESO DE
COORDINACIÓN DE LAS
ENSEÑANZAS PR/CL/001



Etsi Agronómica, Aliment. y
Biosistemas

ANX-PR/CL/001-01

GUÍA DE APRENDIZAJE

ASIGNATURA

205000192 - Olivicultura

PLAN DE ESTUDIOS

20IG - Grado En Ingeniería Agrícola

CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Segundo semestre

Índice

Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Conocimientos previos recomendados.....	2
4. Competencias y resultados de aprendizaje.....	3
5. Descripción de la asignatura y temario.....	4
6. Cronograma.....	5
7. Actividades y criterios de evaluación.....	7
8. Recursos didácticos.....	9
9. Otra información.....	11

1. Datos descriptivos

1.1. Datos de la asignatura

Nombre de la asignatura	205000192 - Olivicultura
No de créditos	4 ECTS
Carácter	Optativa
Curso	Cuarto curso
Semestre	Octavo semestre
Período de impartición	Febrero-Junio
Idioma de impartición	Castellano
Titulación	20IG - Grado en Ingeniería Agrícola
Centro responsable de la titulación	20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas
Curso académico	2025-26

2. Profesorado

2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
Maria Victoria Gomez Del Campo G. Valcarcel (Coordinador/a)	ed C agricolas	maria.gomezdelcampo@upm.es	Sin horario. Contactar con el profesor para conocer disponibilidad
Natalia Hernandez Sanchez		n.hernandez@upm.es	Sin horario. Contactar con profesor para conocer disponibilidad

Pedro Junquera Gonzalez	Edificio C	pedro.junquera@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor
Maria Pilar Medina Velez		pilar.medina@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor
Laura Galvez Paton		laura.galvez@upm.es	Sin horario. Ponerse en contacto con el profesor

* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

3. Conocimientos previos recomendados

3.1. Asignaturas previas que se recomienda haber cursado

- Protección Vegetal
- Ampliación De Protección Vegetal
- Edafología
- Bases Y Técnicas De La Producción Vegetal
- Arboricultura
- Maquinaria Agrícola

3.2. Otros conocimientos previos recomendados para cursar la asignatura

El plan de estudios Grado en Ingeniería Agrícola no tiene definidos otros conocimientos previos para esta asignatura.

4. Competencias y resultados de aprendizaje

4.1. Competencias

CB02 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CE10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.

CT01 - Comunicación oral y escrita: capacidad para comunicar, ideas, problemas y soluciones, tanto a público especializado como no especializado. (EUR-ACE: Sub RA 5.6)

4.2. Resultados del aprendizaje

RA553 - Conocer el material vegetal de olivo: variedades y planta de vivero

RA554 - Conocer y aplicar las diferentes técnicas de cultivo al olivar según sus características

RA552 - Conocer la morfología y fisiología del olivo

RA551 - Diseñar y ejecutar plantaciones de olivo

RA556 - Conocer la maquinaria específica del olivar

RA555 - Conocer las principales plagas y enfermedades del olivar

5. Descripción de la asignatura y temario

5.1. Descripción de la asignatura

España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo.

En esta asignatura se abordan los distintos aspectos relacionados con la producción de aceituna. Para ello participan profesores especialistas en las distintas áreas: sanidad y maquinaria. Se realizarán varias visitas a los olivos de los campos de practicas donde se realizarán actividades relacionadas con la morfología y poda del olivo.

Es una asignatura eminentemente práctica. Con varias actividades en laboratorio, campos de prácticas, almazara, visitas a olivares, practicas de diseño y manejo de explotaciones.

5.2. Temario de la asignatura

1. Tema 1.- Situación del olivar en el mundo y en España
2. Tema 2.- Morfología y fisiología y ecología
3. Tema 3.- Material vegetal: variedades y calidad de la planta de vivero
4. Tema 4.- Diseño del olivar y operaciones de plantación
5. Tema 5.-Poda
6. Tema 6.- Manejo del suelo
7. Tema 7.- Riego
8. Tema 8.- Fertilización
9. Tema 9.- Control sanitario
10. Tema 10.- Mecanización y recolección

6. Cronograma

6.1. Cronograma de la asignatura *

Sem	Actividad tipo 1	Actividad tipo 2	Tele-enseñanza	Actividades de evaluación
1	Situación del olivar Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
2	Morfología del olivo Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Situación del olivar, aceite y aceituna PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva y Global Presencial Duración: 01:00
3	Plagas del olivo Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Descripción de olivo Duración: 01:30 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		
4	Fisiología del olivo Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Reconocimiento de plagas Duración: 02:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		
5	Enfermedades del olivo Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral Material vegetal Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
6	Material vegetal Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Reconocimiento de enfermedades Duración: 02:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		
7	Material vegetal Duración: 02:30 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Examen de plagas y enfermedades EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva y Global Presencial Duración: 00:30
8	Suelos del olivar Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Viaje de practicas a olivares Duración: 04:30 VP: Viaje de prácticas		
9	Diseño del olivar Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
10	Operaciones de plantación Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Diseño de olivar PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva y Global Presencial Duración: 01:00

11	Poda del olivo Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Caso practico poda Duración: 02:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		
12	Recolección y mecanización del olivar Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral Fertilización del olivar Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
13	Fertilización del olivar Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	Visita a nave de maquinaria Duración: 02:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio		
14	Riego del olivar Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
15	Riego del olivar Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			Trabajo descripcion de olivar PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva y Global Presencial Duración: 01:00
16				
17				Examen escrito sobre todas las cuestiones impartidas en la asignatura tanto en teoria y practicas. Deberán haber realizado todas las actividades que aparecen en evaluacion solo prueba final o global. Se entregara documento y presentacion oral EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva y Global Presencial Duración: 01:30

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

7. Actividades y criterios de evaluación

7.1. Actividades de evaluación de la asignatura

7.1.1. Evaluación (progresiva)

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
2	Situación del olivar, aceite y aceituna	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	5%	8 / 10	CT01
7	Examen de plagas y enfermedades	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	00:30	10%	5 / 10	CT01 CE10
10	Diseño de olivar	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	10%	7 / 10	CT01 CE10
15	Trabajo descripción de olivar	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	5%	5 / 10	CT01 CE10
17	Examen escrito sobre todas las cuestiones impartidas en la asignatura tanto en teoría y prácticas. Deberán haber realizado todas las actividades que aparecen en evaluación solo prueba final o global. Se entregará documento y presentación oral	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:30	70%	5 / 10	CB02

7.1.2. Prueba evaluación global

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
2	Situación del olivar, aceite y aceituna	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	5%	8 / 10	CT01

7	Examen de plagas y enfermedades	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	00:30	10%	5 / 10	CT01 CE10
10	Diseño de olivar	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	10%	7 / 10	CT01 CE10
15	Trabajo descripción de olivar	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	01:00	5%	5 / 10	CT01 CE10
17	Examen escrito sobre todas las cuestiones impartidas en la asignatura tanto en teoría y prácticas. Deberán haber realizado todas las actividades que aparecen en evaluación solo prueba final o global. Se entregara documento y presentación oral	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:30	70%	5 / 10	CB02

7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
Examen escrito sobre todas las cuestiones impartidas en la asignatura tanto en teoría y prácticas. Deberán haber realizado todas las actividades que aparecen en evaluación solo prueba final o global. Se entregara documento y presentación oral	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:30	70%	5 / 10	CB02 CT01 CE10
Examen de plagas y enfermedades	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	00:30	10%	5 / 10	CE10
Situación del olivar aceite y aceituna	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	Presencial	00:30	10%	5 / 10	CT01 CE10

Diseño de olivar	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Presencial	00:30	10%	5 / 10	CB02 CT01
------------------	---	------------	-------	-----	--------	--------------

7.2. Criterios de evaluación

El examen final versará sobre cuestiones impartidas en la asignatura tanto en clases teóricas como prácticas.

Una vez aprobado el examen, la participación en clase y realización de las actividades, será considerada en la calificación final hasta alcanzar la máxima puntuación. También se considera la calificación del informe de prácticas laboratorio de enfermedades y plagas del olivo.

Por tanto, los alumnos que sigan evaluación progresiva deben superar un examen escrito. Podrán alcanzar la calificación máxima los que hayan realizado todas las actividades indicadas.

En la evaluación de prueba global y la convocatoria extraordinaria, los alumnos deberán superar el examen de plagas y enfermedades, examen del resto de temas impartidos en clases de teoría y prácticas. También tendrán que entregar las actividades que aparecen en evaluación global. El día del examen presentarán documento de esas actividades en papel y realizarán una exposición oral con power point.

8. Recursos didácticos

8.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
El cultivo del olivo. 2017. Barranco, D. R. Fernández-Escobar y L. Rallo (Ed.). Mundi-Prensa y Junta de Andalucía.	Bibliografía	

<p>Barranco, D., A. Cimato, P. Fiorino. L. Rallo, A. Touzani. C. Castañeda, F. Serafín e I. Trujillo. 2000. Catálogo mundial de variedades de olivo. Consejo Oleícola Intenacional. Madrid. 360 pps</p>	<p>Bibliografía</p>	
<p>http://www.uco.es/grupos/tecnolivo/cultivoecologico.html http://www.mfao.es/inicio/inicio.asp</p>	<p>Recursos web</p>	
<p>Pastor, M. y J. Humanes. 1989. Poda del olivo. Moderna olivicultura. Ed. Agrícola Española. Madrid. 142 pp. Saavedra, M. Y M. Pastor. 2002. Sistemas de cultivo en olivar: manejo de malas hierbas y herbicidas. Agrícola española. Madrid. 429 pp.</p>	<p>Bibliografía</p>	
<p>Sibbett, G.S., L. Ferguson. 2005. Olive production manual. Univ. California. Publicación 3353. 180 pp. Varios. 1996. Enciclopedia mundial del olivo. Consejo Oleícola Internacional. Madrid.</p>	<p>Bibliografía</p>	
<p>Civantos López-Villalta, M. 1999. Control de plagas y enfermedades del olivar. Consejo Oleícola Internacional.</p>	<p>Bibliografía</p>	
<p>Guías de Gestión Integrada de Plagas. MAPA https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidadvegetal/GUIAOLIVAR%20(2)_tcm30-57939.pdf</p>	<p>Bibliografía</p>	

9. Otra información

9.1. Otra información sobre la asignatura

Esta asignatura busca alcanzar los siguientes objetivos de desarrollo sostenible:

Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible

Objetivo 15: Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar los bosques de forma sostenible, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y poner freno a la pérdida de la diversidad biológica

En el apartado relacionado con el manejo sostenible de la agricultura y ecosistemas terrestres. Las técnicas de cultivo van dirigidas a reducir la degradación de las tierras e incrementar la diversidad de especies.

¿La Comisión de Calidad del Centro en su reunión de 29 de mayo de 2023 acordó aprobar la propuesta de reasignación de competencias transversales en las asignaturas de los Grados en Biotecnología, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroambiental, Ciencias Agrarias y Bioeconomía, y en el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica. En virtud de dicho acuerdo esta asignatura ha sido designada como ¿Asignatura NO Punto Control*?. Esto significa que si bien puede seguir trabajando una o varias competencias transversales que se abordan en distintos puntos y aspectos de la asignatura, dicha formación y evaluación no será objeto de recopilación de evidencias por los sistemas de acreditación de la calidad del Centro?.

*Asignatura punto control (APC): aquella asignatura en la que se verificará la formación y evaluación de la competencia transversal que le corresponda.